

GRILLGURU

easy Pizza

OP DE BBQ

*Meer dan 50 beste recepten
om zelf te maken!*

**MET 60
PIZZA
TIPS!**

KOSM • S

GRILLGURU

easy Pizza

OP DE BBQ



KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Inhoud



HÉ, PIZZA GURU	6
STARTER'S GUIDE	7
PIZZA TOOLS	8
PIZZA BAKKEN OP EEN BBQ	10
1 - DE BASIS	13
2 - PIZZASNACKS + KIDS PIZZAPARTY	35
3 - ITALIAANSE PIZZA'S	51
4 - AMERIKAANSE PIZZA'S	74
5 - WERELDSE PIZZA'S	89
6 - ZOETE PIZZA'S	105
REGISTER	118
ARE YOU A PIZZA GURU	120
OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN	120

Hé, pizza guru!

EEN LEKKERE PIZZA EET JE ECHT NIET ALLEEN IN ITALIË. DE BESTE PIZZA'S BAK JE GEWOON EASY OP JE EIGEN BBQ. MAAK VAN JE BBQ EEN PIZZAOVEN DOOR HET DEKSEL TE SLUITEN EN BAK KNAPPERIGE BODEMS MET HEERLIJKE TOPPINGS. ZET DE BIERTJES, BUBBELS EN WIJN MAAR IN DE KOELKAST. WANT DE PIZZAPARTY KAN BEGINNEN. EVEN VOORBEREIDEN EN DAARNA... LEKKER OP STANDJE RELAX!

Pizza bakken is spelen met temperatuur. Stook je BBQ op naar een hogere temperatuur, kies je favoriete ingrediënten en je kunt zoveel variëren als je maar wilt. Of het nu een zwoele zomeravond is waarop je de burens uitnodigt om aan te schuiven, of een zonnige herfstmiddag waarop je samen met je kids de leukste pizzavormen maakt. Kneed een deeg en pureer een tomatensaus, of kies lekker snel en makkelijk voor een kant-en-klare bodem. Zo bak je ook na een drukke werkdag nog in een mum van tijd je pizza op de BBQ. De meest geschikte BBQ om pizza op te maken is een keramische BBQ. Die sluit je gemakkelijk af met de deksel en hij is dubbelwandig, waardoor de BBQ perfect zijn warmte behoudt en dus mooi op hoge temperatuur blijft. Precies wat je wil tijdens het bakken van heerlijke pizza's!

Het enige wat je nu nog nodig hebt om je eigen pizzaparty tot een nog groter succes te maken, zijn een paar gruwelijk goede recepten en handige pizzatips. Hoe bouw je je BBQ snel en veilig om tot pizzaoven? Welke accessoires zijn handig om te gebruiken? Wat is de beste temperatuur om je pizza op te bakken? Ontdek met dit boek het plezier van pizza's bakken op

je BBQ en zit nooit meer om een lekker pizzarecept verlegen. *Fire it up!*

GRILL GURU PIZZA OVEN

Heb je geen keramische BBQ? Of ben je van plan alleen pizza's te maken? Dan is het gebruik van een pizza-oven ideaal! De Grill Guru Pizza Oven werkt op gas en is van alle gemakken voorzien, zoals een pizza steen, temperatuurregelaar en hij heeft een schitterend robuust design. Door de twee gasbranders aan zij- en achterkant hoef je de pizza slechts één keer te draaien en staan er binnen 5 minuten mooie, knapperige en heerlijke pizza's op tafel. Zelf pizza's maken is nog nooit zo makkelijk geweest. *Et voilà* of beter gezegd; *e finito!*



Basispizzadeeg

ZELF BASISDEEG MAKEN IS HEEL EENVOUDIG EN LEVERT DE LEKKERSTE ZELFGEBAKKEN PIZZA'S OP! EN ALS JE HET KUNT VINDEN, GEBRUIK DAN ITALIAANSE PIZZABLOEM TYPE '00'.

VOOR 4-8 PIZZA'S
- BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN
- WACHTTIJD: 2,5 UUR

375 ml lauwwarm water
15 g zout
1½ el olijfolie van goede kwaliteit
+ extra voor invetten
625 g bloem type '00'
7 g gedroogde gist (1 zakje)

BENODIGDHEDEN: grote kom,
spatel, mixer (optioneel), plasticfolie
of theedoek

- 1 Schenk het water in een ruime kom (of in de kom van je mixer/keukenmachine) en voeg het zout en de olijfolie toe. Doe de bloem en gist erbij.
- 2 Meng met een spatel tot een samenhangend deeg.
- 3 Kneed het deeg 10 minuten op matige snelheid in de keukenmachine of met de hand op een met bloem bestoven aanrecht tot het deeg zacht en soepel is.
- 4 Vorm het deeg tot een mooie bol, vet de kom en het deeg licht in met olijfolie en dek goed af met plasticfolie of een schone, vochtige theedoek.
- 5 Laat het deeg circa 2 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld.
- 6 Verdeel het deeg in vier stukken (of acht voor een kleinere barbecue) en vorm er op een met bloem bestoven werkvlak mooie bollen van.
- 7 Laat het deeg weer onder een vochtige theedoek nog 30-45 minuten rijzen op een warme plek tot gebruik.
- 8 Bereid intussen de barbecue voor volgens PIZZA BAKKEN OP EEN BBQ (zie blz. 10) en bak de pizza's volgens de aanwijzingen.

TIP

Maak je het deeg liever een dag van tevoren? Gebruik dan maar 1 gram gist en wrijf de bolletjes eerst in met olijfolie en laat ze in een afgedekte schaal rijzen in de koelkast. Haal ze er de volgende dag 30 minuten voor gebruik uit. Beter voor de smaak en handig voor drukke dagen!





Er zijn wel

1001



pizza

varianten,

dus je zit

altijd goed



Pizza Pesto met burrata

EEN SIMPELE EN SNELLE PIZZA MAKEN? PIZZA PESTO! ZELFGEMAAKTE PESTO MAAKT DEZE PIZZA EXTRA LEKKER.

275-300 °C.



plate setter
(warmteverdeler)



pizzasteen



pizzaschep

Bereid een BBQ voor op indirect grillen/bakken

VOOR 4 PIZZA'S

- **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**

- **BAKTIJD: 4-6 MINUTEN PER PIZZA**

1 recept pizzadeeg naar keuze
(zie hoofdstuk 1)

1 recept tomatensaus (zie blz. 32)

200 g cherrytomaatjes, gehalveerd

1 recept pesto (zie blz. 42)

2-4 bolletjes burrata

Parmezaanse kaas of pecorino

- 1 Bereid de barbecue voor volgens PIZZA BAKKEN OP EEN BBQ (zie blz. 10) en stretch het pizzadeeg volgens de beschrijving.
- 2 Bestrijk een pizzabodem met 4 eetlepels tomatensaus en verdeel er enkele gehalveerde tomaatjes over.
- 3 Schuif de pizza voorzichtig op de pizzaschep en vervolgens in een vloeiende beweging op de BBQ. Bak de pizza in 4-6 minuten goudbruin en gaar.
- 4 Verdeel 2 eetlepels pesto over de pizza, gevolgd door een half tot een heel bolletje burrata.
- 5 Maak de pizza af met wat Parmezaanse kaas of pecorino.
- 6 Bak op dezelfde manier nog drie pizza's.

TIP

Burrata is mozzarella, maar dan gevuld met room. Superlekker!



Flammkuchen met zalm

FLAMMKUCHEN MET ZALM ZIJN ALTIJD EEN SUCCES. IN NO-TIME KLAAR EN LEKKER FRIS DANKZIJ DE KRUIDENSLA EN CITROEN.

275-300 °C.



plate setter
(warmteverdeler)



pizzasteen



pizzaschep

Bereid een BBQ
voor op indirect
grillen/bakken

VOOR 4 STUKS

- **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**

- **BAKTIJD: 4-6 MINUTEN PER
FLAMMKUCHEN**

1 recept flammkuchendeeg
(zie blz. 27)

250 g crème fraîche

400 g gerookte zalm

3 el kappertjes

1 bosje dille (à 15 g), grof gehakt

1 bosje bieslook (à 15 g), grof gehakt

1 bosje peterselie (à 15 g), grof gehakt

1 biologische citroen

olijfolie van goede kwaliteit

zout en versgemalen peper

- 1 Bereid de barbecue voor volgens PIZZA BAKKEN OP EEN BBQ (zie blz. 10).
- 2 Rol een bolletje flammkuchendeeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven aanrecht.
- 3 Verdeel circa 30 gram crème fraîche over de pizzabodem, strijk dun uit maar laat een rand vrij.
- 4 Schuif de flammkuchen voorzichtig op de pizzaschep en vervolgens in een vloeiende beweging op de BBQ. Bak de kuchen in 4-6 minuten goudbruin en gaar.
- 5 Haal de flammkuchen van de BBQ, beleg met de gerookte zalm en kappertjes en strooi er zout en versgemalen peper over.
- 6 Maak de kruiden aan met de rasp en het sap van een halve citroen, zout, peper en olijfolie. Bestrooi de flammkuchen met de kruidensalade.
- 7 Bak op dezelfde manier nog drie pizza's.

BENODIGDHEDEN: deegroller

TIP

Door de verse kruiden pas na het bakken over de flammkuchen te strooien, blijven ze extra fris.



easy Pizza

OP DE BBQ

*Pizza maken was nog
nooit zo makkelijk!*

WE LOVE PIZZA! EN DE LEKKERSTE MAAK JE VANAF NU GEWOON ZELF. MET EEN SIMPELE PIZZASTEEN TOVER JE JE BBQ MET DEKSEL NAMELIJK ZO OM TOT JE EIGEN SUPERHETE, SNELLE PIZZA-OVEN.

EN MET DE GEWELDIGE RECEPTEN IN *EASY PIZZA OP DE BBQ* VIND JE ALLE INSPIRATIE: VAN HET BESTE DEEG, KLASSIEK ITALIAANS OF AMERIKAANS TOT AAN FLAMMKUCHEN EN LAHMACUN, EN DE LEUKSTE TOPPINGS, HARTIG ÉN ZOET. VOOR EEN ZWOELE ZOMER VOL PIZZA PARTY'S, STICKY FINGERS GEGARANDEERD!



**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen
www.kosmosuitgevers.nl



*De lekkerste
pizza's maak je
op je BBQ*